



LES | INFIDÈLES

Au cœur de l'histoire lyonnaise depuis 8 siècles, la rue Marchire, baptisée par la suite « Mercière » du fait des imprimeurs, merciers, et éditeurs qui y prospéraient, devient au siècle dernier le repère de l'infidélité et des frivolités, abritant alors 50 maisons closes au plus fort de son activité... passé secret et rumeurs scabreuses dont seuls les murs de nos commerces sont les immortels témoins !

At the heart of Lyon's history for 8 centuries, the Marchire street, later named «Mercière» because of the printers, shops, and publishers who prospered there, became in the last century the landmark of infidelity and frivolity, homing upto 50 brothels at the height of its activity ... secret past and scurrilous rumors of which only the walls of our shops are the immortal witnesses!

MENU DES INFIDÈLES

29,90 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

STARTER + MAIN DISHE + DESSERT

Voir parmi la sélection à la carte

See à la carte menu

ENTRÉES

STARTERS

- Tacos à l'effiloché d'agneau, mangue, grenade et féta** 11 €
Tacos with pulled lamb, mango, pomegranate and feta
- Burrata, fondue de poireaux - vinaigre yuzu citron vert** 10 €
Burrata, leek fondue - yuzu lime vinegar
- Asperges vertes, oeuf mollet frit, crème de parmesan et lard croustillant** 11 €
Green asparagus, fried soft-boiled egg, parmesan cream and crispy bacon
- Raviole de foie gras, shiitakes et ricotta - crème de champignons** 11 €
Foie gras ravioli, shiitake mushrooms and ricotta - mushroom cream

VIANDES

MEAT

- Côte de veau Tomahawk 450gr, cuisson basse température, maïs, beurre au shiso, poivre shichimi** 27 €
Tomahawk veal chop, low temperature cooking, corn, shiso butter and shichimi pepper
(+ 6€ en menu)
- Filet mignon de porc en croûte de sarrasin et parmesan - jus réduits au miel** 19 €
Pork tenderloin in a buckwheat and parmesan crust - reduced juice with honey
- Faux-filet de boeuf - jus réduit à la bière, cheddar et thym** 21 €
Sirloin of beef - reduced juice with beer, cheddar and thyme
- Ballotine de pintade au miso et shitakés - Jus à la citronnelle et au gingembre** 19 €
Poultry ballotine with miso and shiitakes, poultry jus with lemongrass

POISSONS

FISH

Mi-cuit de thon rouge pané au panko - sauce satay

Half-cooked tuna breaded with panko - satay sauce

21 €

Tataki de saumon de norvège aux épices cajun, condiment à l'avocat et wasabi

Norwegian salmon tataki with Cajun spices, avocado and wasabi condiment

21 €

INCONDITIONNELS

Gnocchis à la crème de truffe, buratta et pancetta grillée

Gnocchi with truffle cream, burrata and grilled pancetta

(+ 3€ en menu)

24 €

Burger de boeuf au curry, mozzarella panée, oignons frits et roquette

Beef burger with curry, breaded mozzarella, fried onions and argula

18 €

DESSERTS

DESSERTS

Fondant au chocolat - Tuile au sésame, sorbet citron vert

Chocolate lava cake - sesame tuile, lime sorbet

7 €

Vacherin à la fraise & basilic - sorbet, tartare, sablé breton

Strawberry & basil vacherin

7 €

Mille feuille déstructuré - Crèmeux CBD, marmelade d'orange et vanille, sorbet orange sanguine

Millefeuille deconstructed - Creamy CBD, orange and vanilla marmelade, blood orange sorbet

7 €

Tiramisu citron au siphon, crème de limoncello, feuilletine et chocolat blanc

Siphon lemon tiramisu, limoncello cream, feuilletine and white chocolate

7 €

APÉRITIFS & DIGESTIFS

APERITIF □ LIQUORS

Kir cassis ou pêche 12cl	4,50 €
Kir Royal 12cl	7,00 €
Communard 12cl	4,50 €
Ricard 3cl	4,00 €
Martini, Limoncello, Poire 5cl	5,00 €
Chartreuse verte, Chartreuse jaune, Diplomatico, Whisky japonais Toki, 4cl	8,00 €
Vodka, Gin, Whisky, Rhum, Cointreau, Cognac 4cl	6,00 €



BIÈRE ARTISANALE

BEERS

HUBSTER BRASSERIE BLONDE

25cl 4,90€ / 50cl 8,50€

EAUX, SODAS & JUS DE FRUITS

WATER, SODAS AND JUICES

Badoit ou Evian 1L	5,50 €
Badoit ou Evian 0,5L	3,90 €
Ice tea 25cl	3,90 €
Perrier 33cl	3,90 €
Coca-Cola ou Zéro, Schweppes Tonic ou Agrume, limonade 33cl	3,90 €
Sirop à l'eau	3,00 €

Jus de fruits 20cl 3,90 €

orange, fraise, tomate, pêche, abricot, ananas, pomme

Juices: orange, strawberry, tomato, peach, apricot

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Expresso, Décaféiné	2,00 €
Double café	3,50 €
Café allongé	2,50 €
Irish coffee	8,00 €
Cappucino	4,00 €
Chocolat	3,50 €
Thé, infusion	3,50 €

VERRES & POTS LYONNAIS

STARTERS

	12cl	50cl
ROUGE Beaujolais Village AOP	4,50 €	16 €
ROUGE Côteaux Bourguignons AOP	5,50 €	19 €
BLANC Chardonnay IGP	4,50 €	16 €
Côte-de-Gascogne Moelleux AOP	4,50 €	19 €
ROSÉ Beaujolais rosé AOP	4,50 €	16 €

VIN ROUGE

RED WINES

	37,5cl	75cl
So Frenchie - Gamay AOP Anne d'Aleyrac		23 €
Brouilly AOP Château de Monternot	17 €	24 €
Juliéna AOP Château de Monternot		27 €
Côtes du Rhône Village AOC «L'envol»		30 €
Morgon AOP Philippe de La Poype	19 €	28 €
Crozes Hermitage AOC Guyot		38 €
Margaux AOP Baron de Brane		65 €

VIN BLANC

WHITE WINES

		75cl
So Chic - Chardonnay AOP Anne d'Aleyrac		23 €
Côte-de-Gascogne Moelleux AOP Uby Tortue		25 €
Bourgogne blanc AOP Philippe de La Poype		26 €
Alsace Grand Cru Riesling AOP Bott Frères		63 €

VIN ROSÉ

ROSÉ WINES

		75cl
So Sexy - Gamay AOP Anne d'Aleyrac		21 €
Côtes de Provence AOC Miraval		38 €
Rosé gamay Château Monternot Magnum 150cl		49 €

CHAMPAGNE & CRÉMANT

	12cl	75cl
Crémant de Bourgogne Brut AOC Cuvée Agnès	7 €	35 €
Champagne Premier cru AOC Veuve Pelletier		55 €
Champagne AOC Ruinart Blanc de Blanc		130 €

FORMULE DÉJEUNER

LUNCH MENU

Le midi du lundi au vendredi - *Monday to friday lunch*

15,90 €

Plat du jour

Dish of the day

12,00 €

+ Dessert

Choice of cheese or dessert

3,90 €

MENU ENFANTS

KIDS MENU

Jusqu'à 12 ans *Under 12 years old*

12,00 €

Lasagnes de boeuf à la béchamel

ou

Nuggets de filet de poulet & frites

+ 1 sirop + 1 glace

Beef lasagna or chicken nuggets + French fries

+ 1 child sirup + 1 ice cream



« Fils, ne passe pas rue Mercière, il y a des créatures ! »

LES INFIDÈLES

09 81 94 07 00

www.lesinfideles-restaurant.com

  @lesinfideleslyon